

# **EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023**

## **La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo**

21, 22 y 23 de febrero 2023

### **Programa de actividades**

**(Sujeto a cambios | Actualizado al 31/Ene)**

#### **Día 1 – Martes 21 de febrero**

<b>Horario</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Evento</b>
8:00	-	Apertura, registro de visitantes
9:00 - 13:00	Salón 301	Taller: Certificación HACCP (Básico)   International HACCP Alliance / Patricia López Aldama / ANETIF
9:00 - 14:00	Salón 105	Taller: Factores que influyen en la calidad de la carne / Nelson Huerta Leidenz / Texas Tech University
9:00 - 15:00	Salón 103	Taller: Actualización de Médicos Veterinarios Zootecnistas, Responsables Autorizados en Establecimientos TIF en temas de buenas prácticas de manufactura, inocuidad y marco regulatorio / UNAM
9:20 - 10:20	Auditorio A	Conferencia magistral: México y el panorama agropecuario hacia el 2030 / Juan Cortina / CNA
<b>10:30 – 12:00</b>	<b>Auditorio A</b>	<b>Ceremonia inaugural y recorrido por el piso de exhibición</b>
12:00 - 13:00	Auditorio B	Conferencia virtual: Que diez años no es nada / David Barreiro / Eurocarne
12:00 - 13:30	Auditorio A	Conferencia magistral: Las perspectivas de la inflación y la política monetaria / Jonathan Heath / Banco de México
12:00 - 18:00	Piso de exhibición, stand del COMECARNE (No. 2200)	Encuentro de negocios
12:00 - 20:00	Piso de exhibición	Exposición

13:30 - 14:30	Auditorio B	Conferencia de expositor: Sistema de refrigeración con CO2 - Comparación operativa y energética de diferentes sistemas / Adán Sánchez Pérez / Johnson Controls
13:30 - 15:00	Auditorio A	Mesa redonda: Tecnología sustentable en empaques / Schreiber, García, locco / Modera: Hiram Cruz Cortés
15:00 - 16:00	Auditorio B	Conferencia de expositor: Mejora en la calidad del producto porcino y sus ciudadanos higiénicos / Raúl Alanis / Güntner
16:00 - 19:00	Salón 105	Taller: Alternativas en la producción y la transformación de la carne mexicana / AMEXITEC
16:00 - 20:00	Salón 301	Taller: Certificación HACCP (Básico)   International HACCP Alliance / Patricia López Aldama / ANETIF
16:00 - 20:00	Salón 107	Taller: Proceso para tramitar la certificación TIF y su ampliación / Ángel Sierra M. y Erick Gutiérrez / SENASICA
16:30 - 17:30	Auditorio A	Conferencia técnica: Relevancia del consumo de carne y su relación con la salud mental / Diego Braña Varela / Elanco Animal Health
16:30 - 17:30	Auditorio B	Conferencia de expositor: Punto de vaporización en productos cárnicos, opciones de empaque VC999, carne y sociedad de cara al 2030 / Gabriel Cruz / VC999
17:30 - 18:30	Auditorio A	Conferencia técnica: Bienestar animal en avicultura: Retos y realidades en Latinoamérica / Elein Hernández Trujillo / FES Cuautitlán, UNAM
18:00 - 19:00	Auditorio B	Conferencia técnica: Lineamientos para darse de alta como proveedor en Grupo La Comer y requisitos que solicitan la mayoría de autoservicios / Arturo Lemus / La Comer / Fresko
<b>20:30 - 23:00</b>	<b>Horno 3</b>	<b>Cóctel de bienvenida / Entrega de reconocimientos: Mérito Académico</b>

## Día 2 – Miércoles 22 de febrero

Horario	Ubicación	Evento
8:00	-	Apertura, registro de visitantes
8:55 - 15:30	Salón 103	Taller: Actualización de Médicos Veterinarios Zootecnistas, Responsables Autorizados en Establecimientos TIF en temas de buenas prácticas de manufactura, inocuidad y marco regulatorio / UNAM

9:00 - 10:30	Auditorio A	Conferencia magistral: Sostenibilidad en el futuro de la alimentación; un reto para el sector pecuario e industrial / Claudia Restrepo / Deloitte Spanish Latin America
9:00 - 12:00	Salón 107	Taller: Sector lácteo mexicano / René Fonseca y Sergio Soltero / Comisión Ejecutiva Bovinos Leche
9:00 - 13:00	Salón 101	Taller: Aspectos de calidad en la elaboración de productos cárnicos fermentados (embutidos / carnes frías) / Edith Ponce y Montserrat Escobar / AMEXITEC; UAM Unidad Iztapalapa
9:00 - 13:00	Salón 301	Taller: Certificación HACCP (Básico)   International HACCP Alliance / Patricia López Aldama / ANETIF
9:00 - 14:00	Salón 105	Taller: Factores que influyen en la calidad de la carne / Nelson Huerta Leidenz / Texas Tech University
12:00 - 18:00	Piso de exhibición, stand del COMECARNE (No. 2200)	Encuentro de negocios
12:00 - 20:00	Piso de exhibición	Exposición
12:00 - 13:00	Auditorio B	Conferencia virtual: Aportes y desafíos de la ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos en salud, medio ambiente y calidad / Jorge Welti Chanes
13:00 - 14:00	Auditorio A	Conferencia técnica: Desafíos del sector pecuario y agroindustrial del mundo y México / Juan Carlos Anaya C. / GCMA
13:30 - 14:30	Auditorio B	Conferencia de expositor: INBAC-NF. Una alternativa al nitrito / Chemital / Javier García Pina
<b>14:00 - 16:00</b>	<b>Salón Terraza la Silla</b>	<b>Ceremonia de Toma de protesta del comité directivo COMECARNE 2023 - 2024 / Entrega de medalla Altruismo a favor de la carne</b>
15:00 - 16:00	Auditorio B	Conferencia de expositor: La refrigeración 4.0, optimizando puntos críticos de control en el sistema HACCP / Mario Alberto Armijo Bribiesca / Aislacon
16:00 - 17:00	Auditorio A	Conferencia técnica: Marcos de sustentabilidad en la industria de la carne roja en Australia / Doug McNicholl / Meat and Livestock Australia
16:00 - 19:00	Salón 105	Taller: Alternativas en la producción y la transformación de la carne mexicana / AMEXITEC
16:00 - 19:00	Salón 101	Taller: Maduración húmeda aplicada en carne de toros Holstein y vacas de desecho / Manuel González / FES Cuautitlán, UNAM

16:00 - 20:00	Salón 301	Taller: Certificación HACCP (Básico)   International HACCP Alliance / Patricia López Aldama / ANETIF
16:00 - 20:00	Salón 107	Taller: Proceso para tramitar la certificación TIF y su ampliación / Ángel Sierra M. y Erik Gutiérrez / SENASICA
16:30 - 17:30	Auditorio B	Conferencia de expositor: Sistema de ejecución de manufactura para el procesamiento de carne / Alberto Estrada / Marel
17:00 - 18:00	Auditorio A	Conferencia técnica: Transformación digital y uso de datos para la toma de decisiones / Víctor Piñal / Umbrella

### Día 3 – Jueves 23 de febrero

Horario	Ubicación	Evento
8:00	-	Apertura, registro de visitantes
8:55 - 15:00	Salón 103	Taller: Actualización de Médicos Veterinarios Zootecnistas, Responsables Autorizados en Establecimientos TIF en temas de buenas prácticas de manufactura, inocuidad y marco regulatorio / UNAM
9:00 - 10:30	Auditorio A	Conferencia magistral: México, situación actual y perspectivas sociales y políticas / Roy Campos / Mitofsky Group
10:30 - 12:00	Auditorio A	Mesa redonda: Posicionamiento de la proteína cárnica a nivel mundial / White, Potts, Ley / Modera: Carla Suárez
12:00 - 13:00	Auditorio A	Conferencia técnica: CFDI con complemento Carta porte / Patricia Vizcaya Ángeles / ANTP
12:00 - 13:00	Auditorio B	Conferencia virtual: La importancia de la ciberseguridad en un mundo hiperconectado / Santiago Fuentes / Delta Protect
12:00 - 20:00	Piso de exhibición	Exposición
13:00 - 14:00	Auditorio A	Conferencia magistral: La sustentabilidad; única forma de hacer negocios agropecuarios / Víctor Manuel Ochoa / Granjas Carroll de México
13:00 - 14:30	Auditorio B	Conferencia de expositor: Sistemas de refrigeración de CO2 para la industria cárnica y láctea: Un primer paso a un mundo sostenible / Mauricio Baena / RCR Refrigeración
15:00 - 16:00	Auditorio B	Conferencia de expositor: LAE, el conservador basado en componentes naturales para la industria alimentaria / Gemma Marin y Salvador Castells / Vedeqsa

16:00 - 17:00	Auditorio A	Conferencia técnica: Producir y vender en tiempos revueltos / Jesús Cruz / Eurocarne
16:30 - 17:30	Auditorio B	Conferencia de expositor: Calentamiento eficiente de agua de servicios y procesos / Zabadiel Martínez Cruz / TLV